

PÃO DE AVEIA

O MELHOR DA TRADIÇÃO

Experimente o nosso preparado "**Bak Pan Pao Aveia**"
Com excelente sabor e com todos os benefícios dos cereais.



CATALOGOS.BAKEART.PT

BAK PAN PAO AVEIA



REF. PADMIX116

EMBALAGEM. 15KG



BAK PAN PAO AVEIA

Preparado completo em pó para o fabrico de pão de aveia.

APLICAÇÃO

Aparelho 1

Bak Pan Pao Aveia	1000g
Água Fria	630g
Fermento Fresco	30g
Bak Pan Flocos de Aveia	q.b.

PROCEDIMENTO

1. Colocar todos os ingredientes na cuba da amassadeira e amassar até obter uma massa lisa e elástica.
2. Deixar descansar 15 min em bloco.
3. Pesar e dividir em peças de acordo com o tamanho e formato desejado.
4. Decorar com flocos de aveia.
5. Levar a levedar 45 min.
6. Fazer cortes decorativos e enfornar a 240°C durante 20 minutos com vapor forte há entrada.

BENEFÍCIOS PARA O CLIENTE

- + CONVENIÊNCIA
- + SEGURANÇA
- + CONSERVAÇÃO
- + FRESCURA AO LONGO DO TEMPO

BENEFÍCIOS PARA O CONSUMIDOR

- + SABOR
- + TEXTURA
- + SATISFAÇÃO

Morada

Zona Industrial de Neiva 2ª Fase, Lote 13
4935-232 Neiva
Viana do Castelo
Portugal

Contactos

T. (+351) 258 332 606
E. geral@cergold.pt
W. www.cergold.pt

Redes Sociais

f BakeArt
in BakeArt
@ bake_art_pt

